



Città di Lecco

Piazza Diaz, 1 – 23900 Lecco (LC) - Tel. 0341/ 481111- Fax. 286874 - C.F. 00629530136

Città di Lecco 28 OTT 2010

COMUNE DI LECCO

REDDITO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Numero **1009**

COMUNE DI LECCO
PERVENUTO IL

28 OTT 2010

DIVISIONE SERVIZI FIN.RI

SETTORE: POLITICHE EDUCATIVE, CULTURALI, SPORTIVE E DEL TEMPO LIBERO

Servizio : Servizi scolastici, educativi e di ristorazione

I.D.n. 5103378 del 28.10.2010

OGGETTO: CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE – INCARICO PROFESSIONALE A TECNOLOGO ALIMENTARE - DETERMINAZIONE A CONTRATTARE.

IL DIRETTORE DI SETTORE

Premesso :

- che il Programma n. 8 della Relazione Previsionale e Programmatica, allegata al Bilancio triennale 2010/2012 prevede, tra le finalità da conseguire, la programmazione e organizzazione dei controlli di qualità per gli utenti del servizio di ristorazione, da effettuare, sia direttamente, sia mediante affidamento di apposito incarico ad un tecnologo alimentare;
- che, con deliberazione n. 39, in data 04 marzo 2010 il Commissario Straordinario ha approvato il programma degli incarichi di consulenza, studio, ricerca e collaborazione, da conferirsi nel triennio 2010/2012, che prevede, tra l'altro, l'incarico di tecnologo alimentare, cui affidare il controllo di qualità del servizio di ristorazione comunale;

Dato atto che è stato preventivamente accertato che:

- il vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi disciplina, all'art. 35 bis, fissa limiti, criteri e modalità di affidamento degli incarichi a soggetti esterni all'Amministrazione Comunale;
- l'incarico di cui in premessa è previsto dal programma n. 8 della Relazione previsionale e programmatica allegata al Bilancio di previsione 2010, approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 62 del 17.03.2010;
- l'oggetto dell'incarico corrisponde alle competenze attribuite dall'ordinamento agli enti locali (contratti di lavoro del personale comunale, diritto allo studio e assistenza sociale) e ai seguenti obiettivi:
 - o assicurare la conformità della gestione delle attività del servizio di ristorazione comunale con quanto stabilito dal capitolato d'oneri e dagli allegati contrattuali in essere con la società appaltatrice del servizio;
 - o provvedere alla verifica della qualità e degli aspetti nutrizionali dei pasti, delle derrate alimentari e dei prodotti utilizzati;
 - o accertare il rispetto delle norme di sicurezza relative alle attrezzature e agli impianti e la corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza delle norme HACCP.
- le prestazioni richieste, oggetto dell'incarico, riguardano specifiche competenze previste dall'esercizio della professione di tecnologo alimentare e consentiranno quindi all'ente di verificare il rispetto di tutte le pattuizioni contrattuali dell'Ati, concessionaria del servizio di ristorazione comunale;
- è stata preliminarmente accertata l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili all'interno dell'ente, con riferimento alle figure professionali effettivamente utilizzabili, per inesistenza delle stesse;
- le prestazioni oggetto dell'incarico sono di natura temporanea e la particolare e comprovata competenza universitaria richiesta per il conferimento dell'incarico è quella prevista dall'art. 35 bis comma 5, del Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente;
- per la prestazione oggetto dell'incarico sono stati preventivamente determinati durata, luogo, oggetto e compenso, così come risulta dal disciplinare tecnico e dall'avviso di selezione allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali;

Rilevato che il presente atto e i sopra citati allegati, parti integranti e sostanziali contengono gli elementi indicati nei punti a., b., c., e., h., i., j., k. dell'art. 35 bis-comma 12 del Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente;

Visti i seguenti allegati, parte integrante e sostanziale del presente atto:

- dichiarazione della proporzionalità economica dell'incarico rispetto all'utilità da conseguirsi dall'ente di cui al punto d. art. 35 bis ,comma 12, del Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente (all.A);
- dichiarazione del Direttore del settore E.C.T. di cui al punto f., art. 35 bis, comma 12, del Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente (all.B);
- dichiarazione del Direttore del settore ORUT di cui al punto g., art. 35 bis comma 12 del Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi vigente (all.C);

Visti gli artt. 94 e 97 del vigente regolamento di contabilità;

Vista la deliberazione del Commissario straordinario n. 62 del 17 marzo 2010 avente ad oggetto: "Approvazione del Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2010 e relativi allegati";

Vista la deliberazione del Commissario Straordinario n. 39 del 4 marzo 2010 avente ad oggetto: "Programma degli incarichi di collaborazione autonoma triennio 2010/2012";

Visto gli articoli 27, 35 bis e 39 del Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi;

Visto l'art. 107 del T.U. 18.8.2000 n. 267;

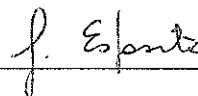
D E T E R M I N A

1. Di provvedere, mediante l'espletamento di apposita gara con offerte al ribasso, all'affidamento dell'incarico professionale di natura autonoma a tecnologo alimentare, per gli adempimenti connessi ai controlli di qualità del servizio di ristorazione comunale. In particolare il professionista, (o società di professionisti o raggruppamenti temporanei di professionisti) dovrà assicurare le seguenti prestazioni:
 - verifica della conformità della gestione delle attività del servizio di ristorazione comunale con quanto stabilito dal capitolato d'onere e dagli allegati contrattuali in essere con la società appaltatrice del servizio;
 - verifica qualitativa ed analitica delle caratteristiche delle derrate alimentari e dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio (proprietà microbiologiche, agronomiche e specifiche di etichettatura)
 - valutazione della qualità del pasto fornito (specifiche organolettiche);
 - verifica degli aspetti nutrizionali;
 - controllo delle modalità di veicolazione dei pasti;
 - controllo delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature, impianti e strutture;
 - controllo dell'igiene del personale;
 - controllo dell'igiene ambientale (attrezzature e strutture) e delle procedure di sanificazione e la prevenzione dell'inquinamento ambientale;
 - rispetto delle norme di sicurezza relative alle attrezzature e agli impianti;

- controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza delle norme HACCP;
 - partecipazione alle riunioni della Commissione Mensa.
2. Di approvare il Disciplinare Tecnico composto da n. 26 articoli e l'Avviso di selezione allegati al presente provvedimento;
 3. Di dare atto che il contratto verrà stipulato nella forma dell'atto pubblico a rogito del Segretario Generale;
 4. Di impegnare la spesa prevista di € 30.000,00 al cap. 1224 relativo a: "Spese per controllo qualità servizio mense" come segue:
€ 15.000,00 sul bilancio 2011
€ 15.000,00 sul bilancio 2012
 5. Di dare atto che la spesa rispetta i limiti di cui al D.l. n.78 del 31.5.2010 convertito nella legge n. 122/2010.

La presente determinazione, comportante assunzione di impegno di spesa, sarà efficace ed eseguibile solo dopo la apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 39, comma 5, del regolamento sull'ordinamento di organizzazione.

IL DIRETTORE DI SETTORE
(Dott.ssa Giovanna Esposito)



Oggetto: CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE -
AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE A TECNOLOGO ALIMENTARE.
DETERMINAZIONE A CONTRATTARE

**Dichiarazione della proporzionalità economica rispetto all'utilità da conseguire
dall'Amministrazione Comunale – Determinazione a contrattare.**

Visto l'art. 35 bis – comma 12 d. del vigente Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi,

SI DICHIARA

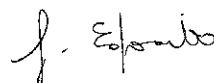
che l'incarico, conferito per le motivazioni dettagliatamente illustrate sulla Determinazione di cui all'oggetto, consentirà di avvalersi di un professionista o di una società di professionisti o di un raggruppamento temporaneo di professionisti, in grado di provvedere al controllo qualità del servizio di ristorazione comunale che prevede, fra l'altro, la verifica qualitativa analitica delle caratteristiche delle derrate alimentari da assicurare anche a mezzo di apposite analisi chimiche, microbiologiche e agronomiche.

Il corrispettivo forfettario dell'incarico (€ 30.000,00 iva compresa), soggetto ad offerta in ribasso, onnicomprensivo del rimborso spese e di qualsiasi altra prestazione desumibile da norme o determinazioni degli Ordini, anche in applicazione del D.L. 4 luglio 2006 n. 223, è stato stabilito sulla base indicativa delle tariffe professionali dei tecnologi alimentari, di norma retribuite a vacanza e a tabella (pareri, sopralluoghi, stesura di capitolato, tabelle e documenti).

Lecco, 28 ottobre 2010

IL DIRETTORE DEL SETTORE E.C.T.

(Dr.ssa Giovanna Esposito)



COMUNE DI LECCO

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE, CULTURALI, SPORTIVE E DEL TEMPO LIBERO

Oggetto: CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE -
AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE A TECNOLOGO ALIMENTARE

IL DIRETTORE DI SETTORE

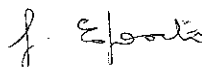
Ai sensi e per gli effetti del comma 8 dell'art. 35 bis del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, accertata l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili all'interno del Settore, con riferimento alle figure professionali presenti

DICHIARA

che, al fine di poter correttamente assicurare tutti gli adempimenti connessi ai controlli di qualità del servizio di ristorazione comunale, si rende necessario provvedere all'affidamento dell'incarico di collaborazione autonoma di Tecnologo alimentare, previsto dal programma adottato dal Commissario Straordinario con deliberazione n. 39 del 04.03.2010, ai sensi del comma 8 dell'art. 35 bis del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.

Lecco, 28 ottobre 2010

IL DIRETTORE DI SETTORE
(dott.ssa Giovanna Esposito)



COMUNE DI LECCO

SETTORE GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE - SERVIZI DI SUPPORTO AGLI ORGANI ISTITUZIONALI

Oggetto: CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE -
AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE A TECNOLOGO ALIMENTARE

IL DIRETTORE DI SETTORE

Ai sensi e per gli effetti del comma 8 dell'art. 35 bis del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi;

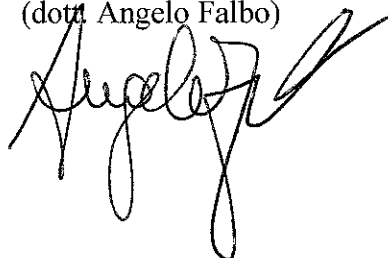
Visto il programma adottato dal Commissario Straordinario con deliberazione n. 39 del 04.03.2010, ai sensi del comma 8 dell'art. 35 bis del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, che prevede, fra gli altri, l'incarico di collaborazione autonoma di Tecnologo alimentare

DICHIARA

l'inesistenza, all'interno della dotazione organica dell'Ente, della figura professionale richiesta con il bando in oggetto.

Lecco, 28 ottobre 2010

IL DIRETTORE DI SETTORE
(dott. Angelo Falbo)



Comune di Lecco

Settore Politiche educative, culturali, sportive e del tempo libero

AVVISO DI SELEZIONE PER AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE DI CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE

ART. 1 - OGGETTO DELL'INCARICO

Il Comune di Lecco, in esecuzione della deliberazione del Commissario Straordinario n. 39 in data 4 marzo 2010, e della determinazione dirigenziale n. xxx in data xx.10.2010, esecutiva, intende affidare un incarico professionale di tecnologo alimentare, per lo svolgimento delle prestazioni dettagliatamente indicate all'Art. 1 del disciplinare tecnico allegato (Allegato "D").

ART. 2 - DURATA E COMPENSO DELLA COLLABORAZIONE

Il contratto di affidamento dell'incarico assume efficacia dal giorno di pubblicazione sul sito web del Comune della relativa determinazione di affidamento, che indicativamente avverrà il 1° gennaio 2011 e avrà termine il 31 dicembre 2012. E' esclusa ogni possibilità di tacito rinnovo.

Il corrispettivo forfettario, soggetto ad offerta in ribasso, previsto per l'intero periodo, ossia per il biennio di affidamento, è di € 30.000,00 (euro trentamila,00) lordi.

Il trattamento economico e tutti gli emolumenti sono sottoposti alle trattenute erariali, previdenziali ed assistenziali a norma di legge previsti per i contratti di lavoro autonomo di natura professionale.

All'incaricato non compete alcun trattamento di fine rapporto.

Il pagamento avverrà in sei rate di pari importo a 60 (sessanta) giorni dalla presentazione della fattura, previa verifica del corretto svolgimento delle prestazioni, il 30 aprile 2011, il 31 agosto 2011, il 31 dicembre 2011, il 30 aprile 2012, il 31 agosto 2012 e il 31 dicembre 2012.

ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE

Oltre che nella propria sede operativa, l'incaricato dovrà svolgere le prestazioni richieste presso gli uffici del Settore Politiche Educative, Culturali, sportive e del Tempo Libero, Corso Promessi Sposi n. 29 – 23900 – LECCO e nelle strutture adibite alla produzione ed alla consumazione dei pasti.

ART. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

Possono partecipare alla presente selezione professionisti singoli, società di professionisti, raggruppamenti temporanei di professionisti aventi sede legale in Italia o in uno degli stati membri dell'Unione Europea (in questo caso è obbligatoria la conoscenza della lingua italiana).

Requisiti di ordine generale:

i candidati devono presentare l'autocertificazione qui allegata (sub"B") attestante per il singolo professionista concorrente, ovvero per i componenti di società o raggruppamento:

- a) cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'unione europea;
- b) godimento dei diritti civili e politici;
- c) di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatari di provvedimenti che riguardino l'applicazione di misure di prevenzione (come da punto 4 dell'autocertificazione allegata);
- d) di non essere destinatari di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- e) di non essere a conoscenza del fatto di essere sottoposti a procedimenti penali.

Requisiti professionali:

I professionisti, (ovvero in caso di società o raggruppamento temporaneo di professionisti, almeno uno dei componenti della società o del raggruppamento) dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Diploma di laurea in Scienze e tecnologie alimentari o in scienze delle preparazioni alimentari
- Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare
- Iscrizione all'Albo dei tecnologi alimentari da almeno cinque anni

I candidati (ovvero almeno uno dei componenti della società o del raggruppamento) devono inoltre aver svolto presso Amministrazioni Pubbliche, negli ultimi 5 anni, almeno tre incarichi di consulenza analoghi a quelli previsti dal disciplinare tecnico. Questo requisito professionale deve essere attestato nell'autocertificazione di cui al successivo punto e qui allegata sotto la lettera "B".

Ulteriori requisiti soggettivi:

nella stessa autocertificazione di cui sopra i candidati devono altresì dichiarare di:

- avere sede legale in Italia o in uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- non avere, alla data di scadenza della presentazione delle domande del presente avviso e impegnarsi a non intrattenere per tutta la durata del presente incarico, alcun rapporto di lavoro/consulenza con le società dell'Ati (Avenance spa di Milano e Ristorazione e Servizi per Comunità srl di Costa Masnaga-LC) erogatrici del servizio di ristorazione;
- di non avere, alla data di presentazione della domanda stessa, conflitti di interesse e di essere in posizione di terzietà rispetto al Comune di Lecco;

Tutti i requisiti di ordine generale, professionali e soggettivi elencati devono essere posseduti, pena l'esclusione, alla data di scadenza del presente avviso.

ART. 5 – CRITERI DI AFFIDAMENTO

L'incarico sarà affidato al concorrente che avrà effettuato il maggior ribasso rispetto al corrispettivo forfettario base, previsto per l'intero periodo, ossia per il biennio di affidamento, pari ad € 30.000,00 (euro trentamila,00) lordi.

L'offerta, dovrà essere espressa in percentuale di ribasso rispetto al corrispettivo base, e dovrà contenere un massimo di n. 2 (due) cifre decimali.

ART. 6 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12,00 del giorno **xx novembre 2010** all'ufficio protocollo del Comune di Lecco, anche in caso di consegna a mezzo posta.

Tali domande dovranno essere inserite in un plico, debitamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, recante, oltre all'indicazione del mittente, la dicitura:

"DOMANDA DI AMMISSIONE PER L'AFFIDAMENTO DELL'INCARICO PROFESSIONALE DI TECNOLOGO ALIMENTARE".

In tale plico dovranno essere inserite due buste:

- **BUSTA "A"**, debitamente sigillata come sopra e con l'indicazione del mittente, recante la dicitura: "domanda di ammissione". In questa busta dovrà essere inserita l'istanza di ammissione in bollo, redatta come da facsimile allegato (ALL."A"), l'autocertificazione, redatta come da allegato "B"; all'autocertificazione dovrà essere allegato copia del disciplinare d'incarico, debitamente sottoscritto dal candidato in ogni pagina per accettazione e copia di un valido documento di identità del sottoscrittore.

- **BUSTA "B"**, debitamente sigillata come sopra e con l'indicazione del mittente, recante la dicitura: "offerta economica". In questa busta dovrà essere inserita l'offerta economica, in bollo, come da facsimile allegato (ALL. "C").

ART. 7 – CAUSE DI ESCLUSIONE

1. il ritardo nella consegna dei plichi;
2. il mancato confezionamento degli stessi, con i relativi contenuti, in base alle modalità sopra descritte;
3. la mancanza e / incompleta e/o difforme presentazione delle dichiarazioni richieste;
4. la mancanza delle condizioni richieste per la partecipazione alla procedura di affidamento del presente incarico, come dianzi elencate.

ART. 8 – NORME FINALI

Per tutto quanto non contemplato nel presente avviso, si rinvia al disciplinare tecnico, alla normativa vigente in materia, nonché ai vigenti regolamenti comunali.

I dati personali forniti dai candidati verranno utilizzati unicamente per le finalità previste dal presente avviso e verranno trattati secondo le disposizioni legislative vigenti in materia di tutela dei dati personali (D.Lgs. n. 196/03).

Responsabile del trattamento dei dati e del procedimento è il Direttore del Settore sottoscritto.

Per qualsiasi necessità, informazione o chiarimento, gli uffici comunali sono a disposizione negli orari d'ufficio ai seguenti recapiti:

Maurizio Brumana – Ufficio Provveditorato mensa – 0341/481348

e mail: maurizio.brumana@comune.lecco.it

Lecco, 19 ottobre 2010

f.to IL DIRETTORE DEL SETTORE ECT
(Dott.ssa Giovanna Esposito)

Allegati:

“A” domanda di ammissione

“B” autocertificazione

“C” modello offerta economica

“D” disciplinare tecnico

Allegato "A" DOMANDA DI AMMISSIONE

Applicare marca da bollo da _ 14,62

**Spett.le
Comune di Lecco
P.zza Diaz ,1
23900 LECCO**

Oggetto: Istanza di ammissione per l'affidamento dell'incarico professionale di controllo qualità del servizio di ristorazione comunale.

1) (in caso di professionista singolo)

Il sottoscritto _____

nato il _____ a _____

libero professionista con codice fiscale: _____

Residente in: _____ Via _____,

Cap: _____ Città: _____ Prov. _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con codice fiscale n. _____,

con partita IVA n. _____,

con studio in: _____ Via _____,

Cap: _____ Città: _____ Prov. _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con e-mail: _____,

con codice fiscale n. _____,

con partita IVA n. _____,

2) (in caso di società di professionisti o di Raggruppamento Temporaneo di Professionisti)

Il sottoscritto _____,

nato il _____ a _____,

codice fiscale: _____,

Residente in _____ Via _____,

Cap: _____ Città: _____ Prov. _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con e-mail: _____,

con codice fiscale n. _____,

in rappresentanza della/del società di professionisti / Raggruppamento Temporaneo di Professionisti:

con sede in _____

Cap: _____ Città: _____ Prov. _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con e-mail: _____,

con codice fiscale n.: _____,

con partita iva n.: _____,

CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto.

Data _____

firma _____

ALLEGATO "B"

**Spett.le
Comune di Lecco
P.zza Diaz ,1
23900 LECCO**

Oggetto: Dichiarazione sostitutiva di certificazione per l'affidamento dell'incarico professionale di controllo qualità del servizio di ristorazione comunale.

Il sottoscritto

_____ (nome, cognome, luogo e data di nascita)

Residente in _____ Via _____,

Cap: _____ Città: _____ Prov. _____,

partecipante alla procedura in oggetto quale:

a) singolo libero professionista

b) rappresentante della società di professionisti denominata:

con sede in: Via _____,

Cap: _____ Città: _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con indirizzo mail: _____,

con codice fiscale n. _____,

con partita IVA n. _____,

c) rappresentante del raggruppamento temporaneo di professionisti denominato:

con sede in: Via _____,

Cap: _____ Città: _____,

Cap: _____ Città: _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con indirizzo mail: _____,

con codice fiscale n. _____,

con partita IVA n. _____,

Anche con espresso riferimento al soggetto che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione alla procedura in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure di affidamento di incarichi di servizi

D I C H I A R A

Ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000

1) di avere sede/ufficio in _____;

di essere in possesso dei seguenti **requisiti di ordine generale:**

2) di essere di cittadinanza italiana o di uno degli stati membri della comunità europea;

3) di avere pieno godimento dei diritti civili e politici;

4) [SI] [NO]

che è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 cpp, per i seguenti reati:

i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso: Procura della

Repubblica presso Tribunale di _____ tel. _____;

5) di non essere destinatario di decisioni civili o provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;

6) di non essere a conoscenza di procedimenti penali avviati a suo carico;

- 7) di aver preso conoscenza delle condizioni e delle circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali che possono influire sulla corretta esecuzione dell'incarico;
- 8) di aver preso visione delle prestazioni, indicazioni e prescrizioni contenute nel disciplinare tecnico nonché nell'avviso e di accettarne, in modo incondizionato e senza riserva alcuna, il loro contenuto;

di essere in possesso dei seguenti **requisiti di ordine professionale**:

9) di aver conseguito la seguente laurea:

- diploma di laurea in scienze e tecnologie alimentari
- diploma di laurea in scienze delle preparazioni alimentari

10) di essere abilitato all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare;

11) di essere iscritto all'Albo dei tecnologi alimentari della Regione _____ con il n. _____ dalla data del _____;

12) di aver svolto presso Amministrazioni Pubbliche, negli ultimi 5 anni, i seguenti incarichi di consulenza analoghi a quelli previsti dal disciplinare tecnico e precisamente:
(indicare almeno tre)

Incarico	Committente	Periodo

Di essere in possesso dei seguenti **requisiti soggettivi**:

13) avere sede legale in Italia o in uno degli stati membri dell'Unione Europea;

14) non avere, alla data di scadenza della presentazione delle domande del presente avviso e impegnarsi a non intrattenere per tutta la durata del presente incarico, alcun rapporto di lavoro/consulenza con le società dell'Ati (Avenance spa di Milano e Ristorazione e Servizi per Comunità srl di Costa Masnaga-LC) erogatrici del servizio di ristorazione;

15) di non avere, alla data di presentazione della domanda stessa, conflitti di interesse e di essere in posizione di terzietà rispetto al Comune di Lecco;

Note aggiuntive facoltative del dichiarante:

Si prende atto che, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il legale rappresentante - sottoscrittore deve allegare alla dichiarazione semplice copia fotostatica di un proprio documento di identità in corso di validità.

N.B.

QUALORA LA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA SIA RESA DA APPRESENTANTE DI SOCIETA' DI PROFESSIONISTI, OVVERO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI PROFESSIONISTI, LA PRESENTE DICHIARAZIONE DOVRA' RIGUARDARE TUTTI I PROFESSIONISTI APPARTENENTI RISPETTIVAMENTE ALLA SOCIETA' DI PROFESSIONISTI OVVERO AL RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI PROFESSIONISTI, FATTI SALVI I PRECEDENTI PUNTI N. 1 E N. 11 RISPETTO AI QUALI SARA' SUFFICIENTE L'AUTOCERTIFICAZIONE DI POSSESSO DEI RELATIVI REQUISITI IN CAPO AD ALMENO UNO DEI COMPONENTI DELLA SOCIETA' O DEL RAGGRUPPAMENTO DI PROFESSIONISTI.

(Luogo e data)

(Sottoscrizione con allegato copia di documento di identità in corso di validità)

ALLEGATO C

Applicare marca da bollo da € 14,62

**Spett.le
Comune di Lecco
P.zza Diaz ,1
23900 LECCO**

Oggetto: Offerta economica.

Il sottoscritto

_____ ,
(nome, cognome, luogo e data di nascita)

residente in _____ ,

con n. fax: _____ con num. tel. _____ ,

con codice fiscale n. _____

e con partita IVA n. _____ ,

concorrente

quale singolo;

in qualità di rappresentante della società di professionisti:

con sede in: Via _____ ,

Cap: _____ Città: _____ ,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____ ,

con indirizzo mail: _____ ,

con codice fiscale n. _____ ,

con partita IVA n. _____ ,

in qualità di rappresentante del raggruppamento temporaneo di professionisti denominato:

_____ ,

con sede in: Via _____ ,

Cap: _____ Città: _____,

con n. tel.: _____ con n. fax: _____,

con indirizzo mail: _____,

con codice fiscale n. _____,

con partita IVA n. _____,

per l'esecuzione dell'incarico in oggetto presenta la seguente offerta economica, espressa come percentuale di ribasso, con un massimo di due cifre decimali:

in cifre % _____
(massimo due cifre decimali, a pena di esclusione)

in lettere _____

(Luogo e data)

(firma e timbro)



Comune di Lecco

Settore Politiche Educative, Culturali, Sportive e del Tempo Libero

**DISCIPLINARE TECNICO
PER AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE DI CONTROLLO QUALITA' DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE**

ART. 1 – OGGETTO DELL'INCARICO

L'incarico ha per oggetto la realizzazione, nei modi e nei tempi di seguito specificati, delle seguenti prestazioni professionali:

- verifica della conformità della gestione delle attività del servizio di ristorazione comunale con quanto stabilito dal capitolato d'oneri e dagli allegati contrattuali in essere con la società appaltatrice del servizio;
- verifica qualitativa ed analitica delle caratteristiche delle derrate alimentari e dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio (proprietà microbiologiche, agronomiche e specifiche di etichettatura)
- valutazione della qualità del pasto fornito (specifiche organolettiche);
- verifica degli aspetti nutrizionali;
- controllo delle modalità di veicolazione dei pasti;
- controllo delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature, impianti e strutture;
- controllo dell'igiene del personale;
- controllo dell'igiene ambientale (attrezzature e strutture) e delle procedure di sanificazione e la prevenzione dell'inquinamento ambientale;
- rispetto delle norme di sicurezza relative alle attrezzature e agli impianti;
- controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza delle norme HACCP;
- partecipazione alle riunioni della Commissione Mensa.

ART. 2 – LUOGO DI ESECUZIONE

Oltre che nelle proprie sedi operative, l'incaricato dovrà svolgere le prestazioni richieste presso gli uffici del Settore Politiche Educative, Culturali, Sportive e del Tempo Libero, Corso Promessi Sposi n. 29 – 23900 Lecco e nelle strutture adibite alla produzione e alla consumazione dei pasti.

Il Comune di Lecco si impegna a garantire all'incaricato l'accesso presso le unità produttive e di consumazione dei pasti, in qualsiasi giorno ed in qualsiasi orario lavorativo, per esercitare il

Firma del professionista per accettazione

.....

controllo dell'efficacia e della regolarità del servizio, nonché delle condizioni igienico-sanitarie degli impianti, dei magazzini e dei locali adibiti alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti.

ART. 3 – REQUISITI DEI LABORATORI E MODALITA' DI ANALISI

I laboratori che l'incaricato intende utilizzare devono rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente. Per le modalità di analisi devono essere osservate le metodiche ufficiali. Qualora nel corso dell'appalto fossero emanate nuove norme che regolino diversamente la materia, si procederà agli opportuni adattamenti mediante idoneo provvedimento.

ART. 4 – ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' E SPESE INERENTI ALLE PRESTAZIONI RICHIESTE

L'incarico, che si svolge in piena autonomia organizzativa, e a rischio del professionista o della società di professionisti o del raggruppamento temporaneo di professionisti, non comporta subordinazione, né il rispetto degli orari d'ufficio e non determina costituzione di alcun rapporto dipendente.

Per il corretto espletamento dell'incarico dovrà essere sempre garantita la presenza di almeno un professionista, in possesso dei requisiti professionali previsti dall'avviso di selezione, nelle sedi, uffici e strutture di cui all'art. 2.

Tutte le spese relative all'esecuzione delle attività previste dagli articoli 1 e 2, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'incaricato, restando il Comune di Lecco completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

ART. 5 – PERIODICITA' DEGLI INTERVENTI

L'incaricato dovrà effettuare:

- una visita di controllo mensile presso ogni Centro Cottura in funzione (centri cottura per la produzione dei pasti trasportati e centri cottura per la produzione dei pasti somministrati in loco – attualmente n. 4) per la verifica delle modalità di preparazione e conservazione dei prodotti alimentari, degli aspetti igienici delle attrezzature e dei locali e del rispetto delle regole di buona prassi igienica;
- due visite di controllo mensile presso almeno due Punti di Distribuzione a rotazione. Nel corso dell'anno scolastico tutti i punti di distribuzione dovranno essere visitati almeno una volta (attualmente i punti di distribuzione in funzione sono n. 24), per la verifica delle modalità e delle temperature di trasporto e somministrazione degli alimenti, dello stato delle attrezzature, dei locali utilizzati e del rispetto delle regole di buona prassi igienica;
- almeno 5 (cinque) interventi/anno tesi alla verifica della qualità del pasto percepita dall'utente (da effettuare a rotazione presso le Scuole di ogni ordine), per il controllo della composizione del pasto e delle grammature, la determinazione degli scarti e la valutazione delle caratteristiche organolettiche e della gradibilità degli alimenti;
- eventuali sopralluoghi ed analisi in situazioni di emergenza.

ART. 6 – ARTICOLAZIONE

I singoli interventi devono avere la seguente articolazione minima:

VISITE MENSILI DI CONTROLLO

n. 1 per ogni centro di cottura

n. 4 per ogni punto di distribuzione, a rotazione, secondo le modalità di cui all'art. 5

Firma del professionista per accettazione

.....

CHEK LIST MENSILI SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

- n. 1 per ogni centro di cottura
- n. 1 per ogni punto di distribuzione visitato

INTERVENTI ANNUALI DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO

n. 5

CAMPIONI DA PRELEVARE MENSILMENTE

n. 10 di cui:

- n. 4 su matrici alimentari (due microbiologiche, di cui almeno una per la ricerca di microrganismi patogeni e n. 2 chimiche per la ricerca di inquinanti)
- n. 3 sulle superfici, di cui almeno una per la ricerca di microrganismi patogeni
- n. 2 sulle mani degli operatori
- n. 1 sui prodotti ortofrutticoli

DETERMINAZIONI ANALITICHE MENSILI SUI CAMPIONI PRELEVATI

n. 30

Inoltre devono essere eseguiti i seguenti INTERVENTI con le cadenze sotto indicate:

- comunicazione di accompagnamento dei risultati con commento critico degli stessi
n. 1 (ogni mese)
- elaborazioni grafiche dei risultati (analitici e di valutazione del pasto)
n. 4 (entro il 30.6 ed entro il 31.12 degli anni 2011 e 2012)
- relazione risultati controllo grammature
n. 1 (ogni visita mensile)
- incontri con i rappresentanti degli utenti
n. 8
- relazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature e sullo stato igienico dei locali.
n. 2 (al 31.12.2011 e al 31.12.2012)
- relazioni sulla idoneità degli impianti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti.
n. 2 (al 31.12.2011 e 31.12.2012)

ART. 7 – SITUAZIONI ANOMALE IN FASE DI CAMPIONAMENTO O DI ANALISI

L'incaricato è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse. Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente, informando l'ufficio comunale preposto, o tramite fax, da inviare allo stesso ufficio.

Firma del professionista per accettazione

.....

ART. 8 – SITUAZIONI ANOMALE DURANTE LE FASI DEL CICLO PRODUTTIVO

Qualora si verifichi il persistere di una situazione anomala, rispetto agli standard prefissati, il professionista dovrà garantire l'effettuazione di rilevazioni, anche analitiche, in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo. Tali rilevazioni saranno mirate alla rapida identificazione della causa di anomalia.

ART. 9 – PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DELLE ANALISI DI LABORATORIO

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio devono essere riportati sui certificati di analisi, in modo tale da consentire una facile lettura. A tal fine, sui certificati d'analisi, in corrispondenza dei valori determinati, devono figurare anche i limiti previsti dal capitolato d'onere in essere con la società di gestione del servizio di ristorazione e i limiti legali, oppure, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

Sui certificati, inoltre, deve figurare anche un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la conformità o la non corrispondenza del prodotto analizzato con le specifiche del capitolato sopra richiamato.

ART. 10 – TEMPI DI CONSEGNA DEI RISULTATI

Il professionista incaricato è tenuto a consegnare i risultati emersi dagli interventi di verifica effettuati, entro 10 (dieci) giorni, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

ART. 11 – DURATA DELL'INCARICO

Il contratto di affidamento dell'incarico assume efficacia dal giorno di pubblicazione sul sito web del Comune della relativa determinazione di affidamento, che indicativamente avverrà il 1° gennaio 2011 e avrà termine il 31 dicembre 2012, senza necessità di comunicazioni formali. E' esclusa ogni possibilità di tacito rinnovo. In ogni caso la conclusione del contratto sarà condizionata all'espletamento di tutte le attività previste dall'art. 1. Pertanto, qualora nel termine previsto l'incaricato, per fatto allo stesso imputabile, non abbia ottemperato a tutte le obbligazioni assunte, verrà allo stesso inviata diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c.

ART. 12 – COMPENSO

Il corrispettivo forfettario, soggetto ad offerta in ribasso, riferito al periodo gennaio 2011 – 31 dicembre 2012 è pari ad Euro 30.000,00 (trentamila/00), IVA ed ogni altro onere inclusi

Il pagamento del corrispettivo avverrà in sei rate di pari importo a 60 (sessanta) giorni dalla presentazione della fattura, il 30 aprile 2011, il 31 agosto 2011, il 31 dicembre 2011, il 30 aprile 2012, il 31 agosto 2012 e il 31 dicembre 2012, previa verifica delle prestazioni effettuate, del rispetto delle tempistiche concordate e a seguito di apposizione del visto di regolarità da parte del Responsabile del procedimento.

ART. 13 – REPERIBILITA'

Il professionista deve garantire la reperibilità telefonica 24 ore su 24, assicurando l'intervento entro 12 ore dalla chiamata.

Firma del professionista per accettazione

.....

ART. 14 – EMERGENZA

L'incaricato si impegna a garantire, in caso di emergenza, l'immediato intervento. Le eventuali analisi seguiranno un iter di urgenza, assicurando la consegna dei risultati con la massima tempestività, compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

ART. 15- RESPONSABILITA' CIVILE PER DANNI

Il professionista risponde dei danni alle persone e alle cose verso l'Amministrazione Comunale e i terzi, comunque provocati nell'esecuzione dell'incarico, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'incaricato si impegna a stipulare per sé apposita assicurazione contro gli infortuni, nonché assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, per un massimale RCT di €. 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00).

ART. 16 – ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura dell'incarico, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni, per qualsiasi motivo non rese in alcun modo dall'incaricato, con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni, e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto dal presente disciplinare. Parimenti, si riserva di revocare il presente incarico, con lettera qualora, per qualsiasi motivo, venga sospeso il servizio mensa attualmente in essere.

ART. 17 – CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico. Le spese di contratto sono a carico del professionista.

ART. 18 – PENALITA'

Nel caso di ritardi nella consegna dei risultati e fatte salve cause di forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti, verrà applicata una penale pari a:

- € 100,00 per ogni ritardo nella consegna dei risultati di analisi
- € 100,00 per ogni ritardo nella consegna delle chek list
- € 200,00 per ogni ritardo nella consegna delle relazioni
- € 250,00 per il primo ritardo negli interventi di emergenza
- € 500,00 in caso di recidiva per ogni tipologia di ritardo.

ART. 19 – NORMA ETICA

L'incaricato non deve avere nessun tipo di rapporto di lavoro/consulenza con le società dell'A.T.I. (Avenance s.p.a di Milano e Ristorazione e servizi per comunità s.r.l. di Costa Masnaga-LC), erogatrici del servizio di ristorazione, per tutta la durata dell'incarico.

A tale proposito deve presentare una dichiarazione attestante l'insussistenza di rapporti di lavoro/consulenza con le società erogatrici del servizio impegnandosi, in caso di conferimento dell'incarico, a non instaurare detti rapporti, per tutto il periodo in cui si svolgerà l'incarico.

Firma del professionista per accettazione

.....

ART. 20 – RISERVATEZZA E SEGRETEZZA

L'incaricato è tenuto al riserbo assoluto su quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con il committente. I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà della committenza.

ART. 21 – FACOLTA' DI RECESSO

Ognuna delle parti ha la possibilità di recedere dal contratto, in qualunque momento, dando un preavviso scritto di almeno 60 (sessanta) giorni.

In caso di recesso da parte del professionista, senza rispettare i termini di preavviso, è dovuta una penale di €. 2.000,00.

Il Comune di Lecco potrà recedere automaticamente, anche se è già iniziata la prestazione. In tal caso verranno riconosciuti al professionista il compenso per l'opera svolta, le spese sostenute per i lavori eseguiti e il mancato guadagno. Il Comune di Lecco, in questo caso, si riserva la facoltà di chiedere il risarcimento di tutti i danni inerenti e conseguenti.

ART. 22 – RISOLUZIONE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale risolvere il contratto in ogni momento, quando l'incaricato si renda colpevole di ritardi pregiudizievoli, o contravvenga ingiustificatamente alle condizioni di cui al presente disciplinare, o quando si sommino più penali, (oltre a tre), nello svolgimento dell'incarico stesso, o qualora, nel caso di controlli paralleli, effettuati in altri laboratori, si verificchino ripetute discordanze nei risultati delle analisi ovvero in caso di violazione di leggi e/o regolamenti comunali e/o inosservanza dei patti previsti. La risoluzione avverrà mediante semplice comunicazione scritta indicante la motivazione.

ART. 23 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Il Foro di Lecco è esclusivamente competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del contratto. E' esclusa la clausola arbitrale.

ART. 24 – DISPOSIZIONI FINALI

L'incaricato si impegna a mantenere la riservatezza e il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti le notizie di cui viene a conoscenza durante l'espletamento dei compiti inerenti al presente incarico, nel rispetto del D.Lgs. 196/03.

ART. 25 – SPESE

Tutte le spese, imposte e tasse derivanti dalla stipula del contratto saranno a carico del professionista.

ART. 26 – RIFERIMENTI ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare e nell'avviso di selezione, si rimanda alle norme del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti in vigore.

Firma del professionista per accettazione

.....

**SETTORE: POLITICHE DI FINANZA E FISCALITÀ LOCALE,
BILANCIO, PATRIMONIO, GARE E CONTRATTI**

SERVIZIO: CONTABILITÀ E BILANCIO

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Ai sensi dell'art. 151, comma 4 del D.Lgs. 267/2000 e degli artt. 94 e 107 del vigente regolamento comunale di contabilità, si attesta la copertura finanziaria della determinazione allegata, id n. 5103378 – n. 1009/ECT del 28/10/2010.

Si richiama il disposto dell'art. 35 bis, comma 14 del Regolamento degli uffici e dei servizi, concernente le modalità di pubblicazione degli incarichi esterni.

Lecco li, 29/10/2010

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Daniela Porta



IL DIRETTORE DI SETTORE

Michele Brivio



INTERVENTO 1.04.05.03 - CAP. 1224 - IMP. 11/111 - Bilancio 2011 - per
€ 15.000,00 - COD. SIOPE 1307

INTERVENTO 1.04.05.03 - CAP. 1224 - IMP. 12/1 - Bilancio 2012 - per
€ 15.000,00 - COD. SIOPE 1307